



Terra Carmina 2011
Indication Géographique Protégée
Coteaux d'Ensérune



Appellation : Vin de Pays des COTEAUX D'ENSERUNE

Terroir : Argilo calcaire.

Cépages : Merlot, Syrah, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot

Vendange : Manuelle.

Vinification : Vendange égrappée.
Fermentation à 28°C, Pigeage. Longue macération.
Elevage en fût de chêne 12 mois

Dégustation :

Couleur : Brillant, grenat foncé.

Nez : Intense, alliant des notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue

Bouche : Attaque franche et fruitée, vin se fondant dans un tannin d'une très grande douceur.

Température de service : 17°.

A déguster sur toutes les viandes, gibiers, fromages.